

# MENÜPLAN

vom

3.6

bis

7.6

2019

KW23	<b>MITTAG</b>	Deklaration	<b>ABEND</b>	Deklaration
------	---------------	-------------	--------------	-------------

## MONTAG 03. Jun

Suppe	Rindsuppe mit Kräuterknöderl	A/C/G	Süßer Auflauf mit Früchten dazu Apfelmus / oder Pikantes Gericht	A/C/G/
Hauptgericht I	Penne ala Arrabiata mit Parmesan	A/C/G/M/L		
Hauptgericht II	Gebackene Karfiolröschen mit Sauce Tartare	A/C/G		
Dessert	Salat vom Buffet	externe Listung		
	Zitronenkuchen	A/C/G		


## DIENSTAG 04. Jun

Suppe	Brokkolicremesuppe	A/C/G/L	Frankfurter mit Semmel, Senf und Kren	A/C/G/
Hauptgericht I	" Asia Wok " Putenstreifen mit Gemüse in Sojasauce mit Sesamreis	A/G/M		
Hauptgericht II	Gemüse Paella	A/C/G		
Dessert	Salat vom Buffet	externe Listung		
	Profiterlos im Glas	A/C/G/H		

## MITTWOCH 05. Jun

Suppe	Rindsuppe mit Rieble	A/C/G/L	"Schmankerlbuffet"	A/C/G/L/M/
Hauptgericht I	Rosmarinbraten mit Krokett dazu Buttergemüse	A/C/G/		
Hauptgericht II	" Fitness Ecke " - Rohkost - Salatteller mit Kräuterjoghurt Dressing , Ei, Käsestreifen, ...	G		
Dessert	Salat vom Buffet	externe Listung		
	Fruchtjoghurt	G		

## DONNERSTAG 06. Jun

Suppe	Lauchcremesuppe	A/C/G/L	" Kärntner Abend " - buntes Jausenbuffet mit Bauernbrot vom Klagenfurter Benediktinermarkt	 A/C/G
Hauptgericht I	Geschmortes Zwiebelschnitzerl mit Spirellis	A/C/G/		
Hauptgericht II	Gemüse Käse Wraps	G		
Dessert	Salat vom Buffet	externe Listung		
	Muffins	G		

## FREITAG 07. Jun

Suppe	Klare Hühnersuppe mit Gemüsestreifen	A/C/G/L	<div style="border: 2px solid black; height: 60px; width: 100%;"></div>
Hauptgericht I	Seelachsfilet gebacken mit Sauce Tartare und Petersilkartoffeln	A/C/D/G	
Hauptgericht II	Kartoffel Blätterteigstrudel mit Dip	C/G	
Dessert	Salat vom Buffet	externe Listung	
	Erdbeermilch	G	

**Deklaration:**  
 A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere+Erzeugnisse, C Eier+Erzeugnisse, D Fisch+Erzeugnisse, E Erdnüsse+Erzeugnisse, F Soja+Erzeugnisse, G Milch+Erzeugnisse(Laktose), H Schalenfrüchte(Mandeln-Haselnüsse-Cashew-Peca-Paranüsse-Pistazien-Queenslandnuss+Erzeugnisse, L Sellerie+Erzeugnisse, M Senf+Erzeugnisse, N Sesam+Erzeugnisse, O Lupinen+Erzeugnisse, P Weichtiere+Erzeugnisse( Schnecken-Muscheln-Tintenfisch), R Schwefeldioxid(angegebenalsS02/in mehr als 10mgpro Kilogramm respektive pro Liter  
 Dies ist gesetzlich vorgeschrieben ( EU - Lebensmittelverordnung 1169/2011)es handelt sich um eine Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung !

Kurzfristige Änderungen in der  
Menüauswahl vorbehalten !!!